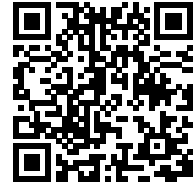


# Baltų Sūkurėlis

Kiekis: 59 litrai  
Efektyvumas: 100 %  
Stilius: Sausas midus  
Aludaris: elis  
Receptas sukurtas: 2018-10-21 23:20:33  
Receptas modifikuotas: 2018-12-18 10:32:48

OG: 1.140  
FG: 0.979  
ABV: 21.1 %  
IBU: 2  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.01 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-24

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Medus	2.0	23.000	100.0
		<u>23.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Cascade (US)	-	-	5.8	2.0	20	60
					<u>20</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M05 Mead	48.0

## Pastabos

Virtas nugriebiant kol baigėsi putos.

Šlakelis fosforo r., truputis apynio, pabarstyta nutrivito, 3gramai askorbo rūgšties

Į dalį antrinės kaip mūza patars, gal cinamono, gal aviečių, gal kadagio uogų, gal.....

Į antrinę;

- 1 5 litrai midaus-800 gr šaldytų spanguolių
- 2 27 litrai midaus -1.2kg šaldytų šaltalankių, 3 apelsinų 1.5 citrinos žievė, 9 gr. kardamono, pusę patraiškito muskato riešuto, geras žiupsnis karčiojo kėčio, 3 cinamono lazdelės, 2 anyžinės žvaigždės.